

La antropoentomofagia en comunidades de Chiapas

Christiane Junghans y Benigno Gómez

Introducción

El consumo consciente de insectos por humanos (antropoentomofagia) forma parte de la dieta de alrededor de 2,000 millones de personas de más de 3 mil grupos étnicos, principalmente en Asia, África y Latinoamérica. México es considerado uno de los centros de la antropoentomofagia, ya que muchas de sus culturas la practican desde tiempo prehispánico. De las más de mil 900 especies de insectos comestibles a nivel mundial, 549 de ellas son consumidas en México y 194 en Chiapas (Gómez y Junghans, 2014; Halloran y Vantomme, 2013; Huis *et al.*, 2013; Ramos-Elorduy *et al.*, 2011).

Actualmente, las especies más consumidas en el estado son los adultos de las hormigas *Atta* spp. (*chicatana*, *nucú*, *k'is*, *ts'isim*), larvas de la mariposa *Arsenura armida* (*sats'*, *chichihueta*) y larvas de mariposas del complejo *Phassus-Schaussiana* (*ontivas*, *okin*, *chanul t'e*, *no'x*); las primeras dos pueden llegar a ser comercializadas en los mercados y ofrecidas en establecimientos gastronómicos de núcleos urbanos.

Ha sido, sin duda, la doctora Julieta Ramos-Elorduy quien ha documentado de manera importante la antropoentomofagia en Chiapas. Ella visitó muchas comunidades de diferentes contextos culturales en el estado, reportó en total 190 especies consumidas, realizó estudios nutricionales y aportó observaciones con relación a una disminución

del consumo en las comunidades. Sin embargo, surgen algunas dudas en lo que se relaciona con la identificación taxonómica de los organismos y falta profundizar en el conocimiento que tienen los pobladores sobre las especies y su uso, así como la percepción que tienen de su propia antropofagia, con el fin de desarrollar estrategias para asegurar la continuidad de esta tradición (Gómez y Junghans, 2014; Ramos-Elorduy y Pino, 2002 y 2001).

Por lo anterior, se realizó la investigación acción participativa sobre temas como la localización de los organismos por los pobladores, su identificación y diferenciación de otros, modos de captura y preparación de especies consumidas, y la percepción que jóvenes indígenas tienen de la antropofagia. Se aplicaron tanto herramientas de ciencias biológicas para la colecta e identificación científicas de los organismos, como de ciencias sociales para obtener datos sobre la preparación, consumo y percepción por parte de las comunidades. Hasta el momento se ha trabajado en municipios con cultura tseltal (Tenejapa, Oxchuc), tsotsil (Chalchihuitán, San Andrés Larráinzar) y mam (Cacahoatán, Unión Juárez y Tapachula).

Actualmente, en las unidades familiares de las comunidades participantes, se consumen diversos organismos en diferentes estados de su ciclo de vida. Entre ellos, se encuentran los Hymenóptera (larvas de avispas o abejas, adultos de hormigas), Coleóptera (larvas y adultos de escarabajos), Lepidóptera (larvas y adultos de mariposas nocturnas), Orthóptera (adultos de chapulines y grillos), Hemíptera (adultos de cigarras, chinches y membrácidos); Megalóptera (larvas); estos organismos coinciden en parte con lo reportado por Ramos-Elorduy y Pino (2002 y 1989).

Aunque la antropofagia sigue siendo practicada en comunidades rurales del estado, ha disminuido por procesos socioculturales y alteraciones del hábitat natural de los organismos consumidos. En este sentido, la tradición del consumo de insectos entre los jóvenes en Chiapas se perpetúa principalmente por cuestiones organolépticas. Por otro lado, el cambio de actividad de los niños y jóvenes que hoy día visitan las escuelas en vez de realizar trabajos agrícolas, ha provocado que ellos abandonen la colecta de animales silvestres como los insectos. Aunado a ello, los jóvenes sienten vergüenza de practicar y hablar abiertamente so-

bre la antropofagia, ya que subestiman y menosprecian sus propias tradiciones; en este sentido, la mayoría de ellos ha manifestado que consideran a los insectos como alimento de los pobres. Tampoco estiman el valor nutricional del consumo de estos organismos. La conversión de partes de la población a religiones evangélicas también fue mencionada como una causa del rechazo de este tipo de alimentos autóctonos.

Con relación a los cambios en los hábitats de los organismos, se observa que los hospederos, principalmente cuando se trata de arbustos y árboles, se encuentran en reducido número y siempre más alejados de las comunidades. Finalmente, cabe resaltar que en todas las comunidades estudiadas hoy en día los jóvenes no mencionan como comestible a las especies asociadas a la milpa que fueron reportadas por Ramos-Elorduy y Pino (1989); ejemplos son el gusano elotero (*Heliothis zea*) y el cogollero del maíz (*Spodoptera frugiperda*). Por lo anterior, se supone que el alto grado de aplicación de agroquímicos, lleva a una ausencia de insectos en los cultivos y áreas ribereñas aledañas.

Ante la crisis alimentaria y la necesidad de encontrar soluciones a la siempre mayor demanda de una población mundial creciente, los insectos son considerados el alimento del futuro (Halloran y Vantomme, 2013; Huis *et al.*, 2013). A nivel mundial existen proyectos que promueven una mayor extracción o bien la cría masiva de ciertas especies. Sin embargo, los autores opinan que la mayoría de los insectos consumidos en Chiapas no tienen el potencial de constituir un elemento importante de la alimentación diaria. Se recomienda revalorizar las tradiciones para seguir aprovechando este recurso de manera sustentable, como elemento complementario de la dieta con alto valor nutricional.

Referencias

Gómez, B. y C. Junghans. Julieta Ramos-Elorduy y la antropofagia en Chiapas, México. En: Costa Neto, E.M, (comp.): *Julieta Ramos-Elorduy, una vida de enseñanza y labor*. Homenaje a Julieta Ramos-Elorduy Blásquez. IX Congreso Mexicano de Etnobiología, 27 de abril al 2 de mayo de 2014, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, 2014. pp. 16 – 21.

- Halloran, A. y P. Vantomme. *The Contribution of Insects to Food Security, Livelihoods and the Environment*. FAO Information Guide, Roma, Italia, 2013. 4 pp.
- Huis, A. Van, J. Van Itterbeeck, Klunder H., Mertens E., Halloran A., Muir G. y Vantomme P. *Edible Insects. Future Prospects for Food and Feed Security*. FAO Forestry Paper 171. United Nations Food and Agriculture Organization, Roma, Italia, 2013. 190 pp.
- Ramos-elorduy, J., J.M. Pino, A. Vázquez, I. Landero, H. Oliva y V.H. Camacho. *Edible Lepidoptera in Mexico: Geographic distribution, ethnicity, economic and nutritional importance for rural people*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 7(2):1-69, 2011.
- Ramos-elorduy, J. y J.M. Pino Moreno. *Edible Insects of Chiapas, México. Ecology of Food and Nutrition*, 41(4): 271-299, 2002.
- Ramos-elorduy, J. y J.M. Pino. *Contenido de vitaminas de algunos insectos comestibles de México*. *Journal of the Mexican Chemical Society*, 45(2): 66 – 76, 2001.
- Ramos-elorduy, J. y J.M. Pino. *Los insectos comestibles en el México antiguo*. AGT Editor, S.A. México, D.F. 1989.